

Le Domaine des Danjean présente

MARIAGES AU CŒUR DE LA PROVENCE



*Situé sur la commune de Signes, à 30 mn de Marseille et 30 mn de Toulon, le **Domaine des Danjean** vous accueille au cœur de la **Provence**.*

Nous mettons à votre disposition un parc paysagé de 8 hectares ainsi qu'une belle bastide accueillant en intérieur jusqu'à 140 convives.

Nous vous proposons des prestations sur-mesures réunissant privatisation de l'intégralité du site (un seul événement à la fois) & restauration préparée par notre Chef Nicolas, Toque de France, très attentif à l'utilisation de produits bio & locaux.



Le Domaine des Danjean met à votre disposition :

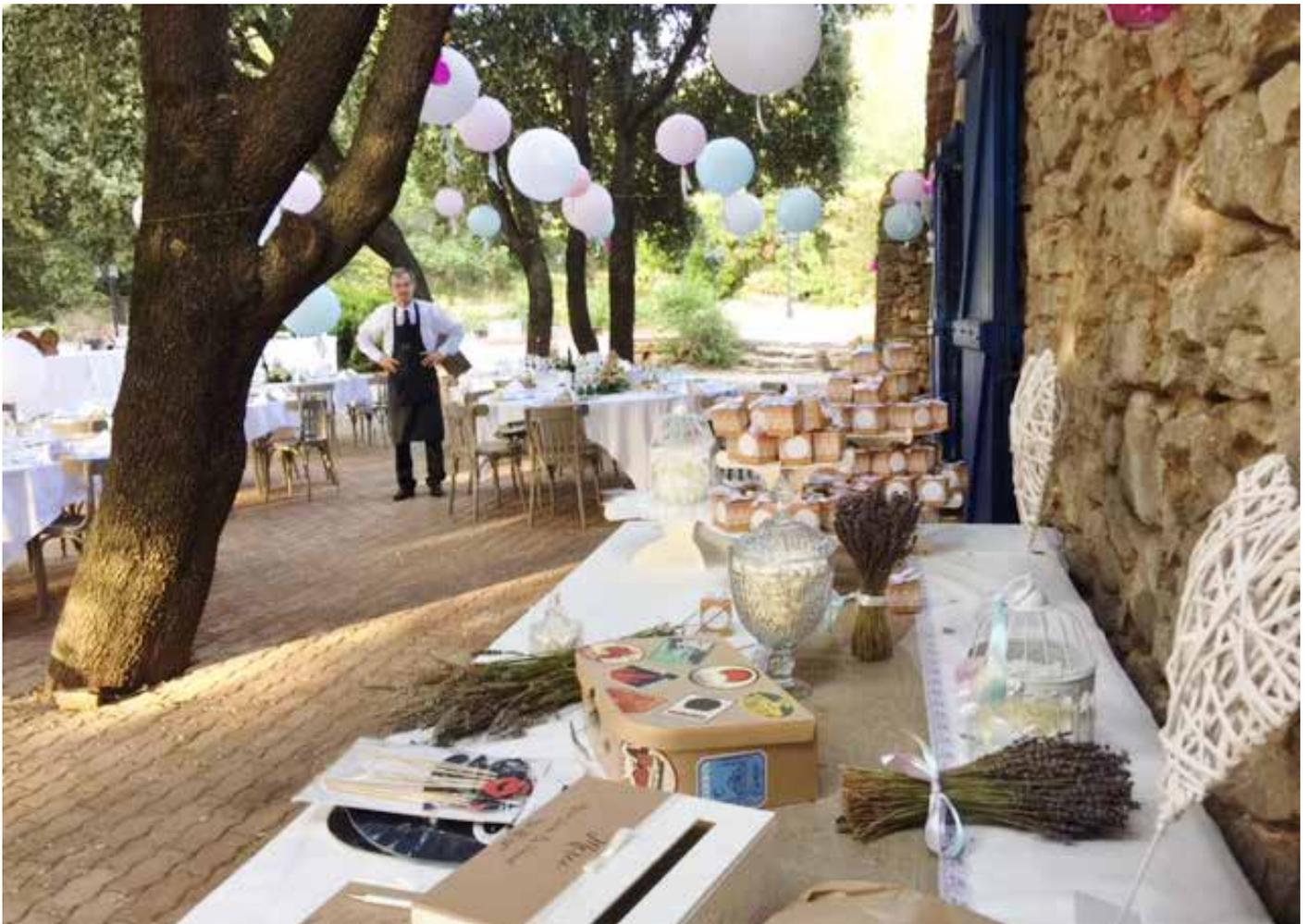
- un parc paysagé de 8 hectares rassemblant chênes verts & pins d'Alep,



- plusieurs espaces naturels destinés à recevoir votre cérémonie laïque,



- une belle *bastide* pouvant accueillir jusqu'à 140 convives assis en intérieur (illimité en extérieur),



- 4 terrasses occupées selon vos souhaits aux rafraichissements d'accueil, vins d'honneur, repas servis sous les étoiles ou sous les guinguettes, brunchs du lendemain...,



- une piste de danse,



- le « coin des minots », espace dédiés aux enfants,



- une *grande piscine* dont les espaces peuvent également accueillir vins d'honneur ou brunchs,



- un espace «*wedding camping*» dédié à vos convives et vous-mêmes avec accès à une salle de bain privative (tente non-incluse & lors d'une privatisation du site sur 2 jours),



- un parking privatif pouvant accueillir tous vos convives,



- des hébergements à proximité immédiate du Domaine tels que le Domaine de Manon (2 mn en voiture, 10 mn à pieds), le Grand Prix Hôtel (5 mn en voiture), l' Hôtel du Castellet (3 mn en voiture), l' Auberge du Camp (4 mn en voiture), le Relais de la Calèche (10 mn en voiture), le Clos des Acacias (12 mn en voiture), etc.

D'ici la prochaine saison, le Domaine des Danjean a pour projet de proposer à ses convives 10 cabanes en bois confortables & autonomes.

Installées sur le site, respectant l'environnement & dotées chacune d'une salle de bain privative, elles seront en mesure d'accueillir 5 personnes par hébergement (soit un couchage total de 50 personnes).

L'une d'entre elle sera spécialement aménagée pour les jeunes mariés.

N'hésitez pas à nous consulter à leur sujet.



Enfin, nous vous proposons une *restauration sur-mesure* utilisant autant que possible des *produits bio & locaux*. Chaque événement étant unique, ce sont les mariés qui composent leurs repas selon leurs goûts et leur histoire. Tour du monde gustatif, essences provençales, végétalismes, semi-gastro... Tout est possible grâce à notre accompagnement & sous l'œil expert de notre Chef Nicolas.



Pour information, nos tarifs comprennent :

- la *privatisation du Domaine*,
- le *repas* selon la formule choisie,
- les *eaux plates & gazeuses*,
- le *mobilier intérieur & extérieur*,
- la *vaisselle, couverts & verrerie*,
- le *napage & les serviettes blancs cotons*,
- le *dressage des tables avec votre décoration* et selon votre plan,
- le *service*,
- la *coordination* avec vos prestataires éventuels,
- un *accompagnement régulier et plusieurs visites de préparation*.

Nous n'imposons pas de prestataires mais sommes en mesure de vous conseiller DJ, musiciens, photographes, vidéastes en accord avec l'univers de vos noces.

Vous trouverez dans les pages suivantes, des exemples de repas sachant que tout est *parfaitement adaptable* selon vos souhaits gustatifs et le déroulé de votre événement.

Exemple de repas : Buffets des Danjean au cœur de la Provence

Vin d'honneur sous l'ombrage (8 pièces par personne servies au buffet) :

- > Panier de crudités sauce anchoïade (radis, choux fleur, concombre, carotte, champignon, céleri branche),
- > Trilogie de tapenades provençales avec leurs petits croutons,
- > Gaspacho de tomates crème acidulé,
- > Jolie verrine de poulet Tandoori,
- > Focaccia garni (concassée tomates, tombé d'oignons, mortadelle, fromage, mesclun),
- > Tartelette Pissaladière,
- > Tartare de poisson mangue et citron vert,
- > Poisson cru à la tahitienne.

Dîner servi aux buffets chauds / froids :

>> Buffets froids :

- > Mini farcis provençaux,
- > Panisse comme à Marseille.
- > La vraie barigoule d'artichaut,
- > Douces mousselines de volaille,
- > Panachés de rôtis porc & bœuf accompagnés de leurs sauces fraîcheurs,

>> Buffets chauds :

- > Mini escalope de bœuf,
- > Mini escalope de volaille grillée,
- > Poêlé de légumes croquant,
- > Risotto par Nicolas.

- > Fromages de pays (2 par personne) et salade ailée,

Buffet des desserts :

- > Pièce montée décor nougatine (2 choux par personne),
- > Brochettes de fruits de saison (1 par personne).

- > Café & thé, eaux plates & gazeuses.



Nos tarifs comprennent la **privatisation du Domaine**, le **repas**, les **eaux** plates & gazeuses, le **meublement** intérieur & extérieur, la **vaisselle**, **couverts** & **verrerie**, le **nappage** & les **serviettes** blancs cotons, le **dressage des tables avec votre décoration** et selon votre plan, le **service**, la **coordination** avec vos prestataires éventuels, un **accompagnement régulier** et **plusieurs visites de préparation**.

Exemple de repas : Buffets de mariage au cœur de la forêt

Vin d'honneur sous l'ombrage (10 pièces servies au buffet) :

- > Petit sablé provençal,
- > Macaron chèvre et miel,
- > Verrine de soupions et calamars à la tomate et pesto,
- > Soupe de poisson maison et rougets,
- > Mini burger de bœuf,
- > Foie gras poêlé sur sa brioche ou pain d'épices maison,
- > Brouillade de cèpes à l'huile de truffe sur croutons,
- > Panier de crudités sauce anchoïade (radis, chou fleur, concombre, carotte, champignon, céleri branche),
- > Trilogie de tapenades provençales avec leurs petits croutons,
- > Poisson cru à la tahitienne.

Dîner servi aux buffets chauds / froids :

>> Buffets froids :

- > Salade Thaï & ses délices (crevettes roses, assortiment de choux colorés, cacahuètes et pousses de soja, menthe du jardin),
- > Petite salade niçoise,
- > Caissette de ratatouille provençale,
- > Caissette de caponata sicilienne (dès d'aubergine grillées, compoté au vinaigre balsamique, céleris branches, olives, tomates & petits pignons).

>> Buffets chauds (grillés à la plancha devant les convives) :

- > Mini escalope de saumon grillé,
- > Mini escalope de bœuf,
- > Mini escalope de volaille grillée,
- > Mini magret grillé,
- > Poêlé de légumes croquants,
- > Risotto.

Buffet de fromages (3 sortes différentes) & salade ailée.

Buffet des desserts :

- > Deux entremets au choix : fraisier, forêt noire, royal, opéra, castel, dix fruits, tarte macaron aux fruits frais, **et**
- > Assortiments de soirée (2 pièces par personnes au choix).

- > Café & thé, eaux plates & gazeuses.



Nos tarifs comprennent la **privatisation du Domaine**, le **repas**, les **eaux** plates & gazeuses, le **meuble** intérieur & extérieur, la **vaisselle**, **couverts** & **verrerie**, le **nappage** & les **serviettes** blancs cotons, le **dressage des tables avec votre décoration** et selon votre plan, le **service**, la **coordination** avec vos prestataires éventuels, un **accompagnement régulier** et **plusieurs visites de préparation**.

Exemple de repas : Un mariage au cœur de la Provence

Vin d'honneur sous l'ombrage (10 pièces servies au buffet) :

- > Petit sablé provençal,
- > Macaron chèvre et miel,
- > Verrine de soupions et calamars à la tomate et pesto,
- > Soupe de poisson Maison et rougets,
- > Mini burger de bœuf,
- > Foie gras poêlé sur sa brioche ou pain d'épices maison,
- > Brouillade de cèpes à l'huile de truffe sur croutons,
- > Panier de crudités sauce anchoïade (radis, choux fleur, concombre, carotte, champignon, céleri branche),
- > Trilogie de tapenades provençales avec leurs petits croutons,
- > Gambas grillées à l'anis.

Dîner servi à table :

Entrée :

- > Foie gras mi-cuit maison sur pain d'épices,
ou
- > Mixte de tomates anciennes, burrata et pesto maison,
ou
- > Petite amuse-bouche soupe de melon à la pistache et lardons grillés.

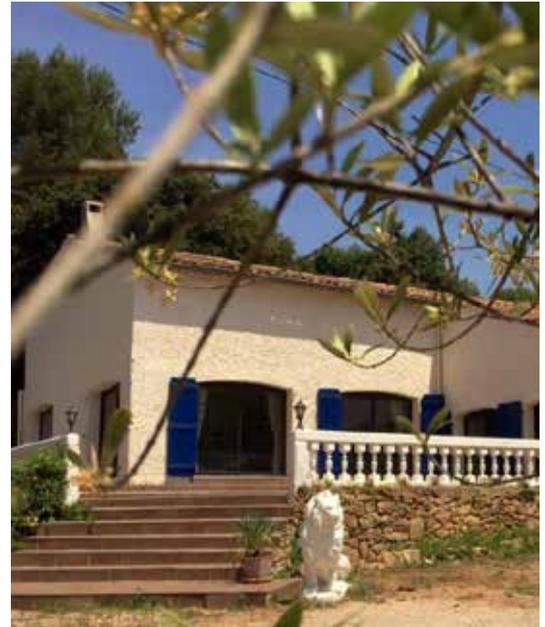
Plat :

- > Pavé quasi de veau, jus à l'essence de truffe, purée de céleri & poêlée de légumes croquants,
ou
- > Filet de loup grillé sur peau sauce bourride accompagné de son étuvé de fenouil et d'artichauts.

Buffet de fromages (5 sortes différentes) & salade ailée.

Buffet des desserts :

- > Pièce montée nougatine (2 choux par personne),
et
- > Assortiments de soirée (2 pièces par personnes au choix) : mini-forêt noire, mini Moorea, tarte citron meringué, tartelettes aux fruits frais de saison, choux vanille nougatine (mousse vanille chocolat blanc coco, un insert à la passion, biscuit dacquoise citron vert), carrément bon (crème brûlée vanille et chocolat enrobée de chocolat au lait et noisette grillée), choux au caramel façon Michalak, tulipe au chocolat avec crème de marron et chantilly, feuillantine, assortiments de Panacotta, brochettes de fruits frais (4 fruits différents selon saison).
- > Café & thé, eaux plates & gazeuses.



Nos tarifs comprennent la **privatisation du Domaine**, le **repas**, les **eaux** plates & gazeuses, le **mobiliier** intérieur & extérieur, la **vaisselle, couverts & verrerie**, le **nappage** & les **serviettes** blancs cotons, le **dressage des tables avec votre décoration** et selon votre plan, le **service**, la **coordination** avec vos prestataires éventuels, un **accompagnement régulier** et **plusieurs visites de préparation**.

Exemple de repas : Un mariage tout en fleurs

Vin d'honneur sous l'ombrage (10 pièces servies au buffet) :

- > Feuilleté au tartare de tomates séchées & à la tapenade,
- > Fraîcheur salade thaï,
- > Beignet de courgettes,
- > Trilogie de tapenades provençales & guacamole accompagnés de leurs petits légumes croquants,
- > Caissette de Caponata sicilienne,
- > Shot Gaspacho,
- > Petit émincé de poulet au curry,
- > Tomate mozzarella selon Nicolas,
- > Joli maki au saumon gravelax,
- > Assortiment de canapés selon marché du jour,
- > Mini panini au blanc de poulet et cheddar,
- > Accras de morue sauce rougail.

Dîner servi à table :

Entrée :

- > Délice de ceviche de poisson mangue et citron vert.

Plat :

- > Croustillant de magret de canard aux champignons des sous-bois, écrasé de pomme de terre & fèves.

Buffet de fromages (5 sortes différentes) & salade ailée.

Buffet des desserts :

- > Wedding cake

et

> Assortiments de soirée (1 pièce par personnes au choix) mini-forêt noire, mini Moorea, tarte citron meringué, tartelettes aux fruits frais de saison, choux vanille nougatine (mousse vanille chocolat blanc coco, un insert à la passion, biscuit dacquoise citron vert), carrément bon (crème brûlée vanille et chocolat enrobée de chocolat au lait et noisette grillée), choux au caramel façon Michalak, tulipe au chocolat avec crème de marron et chantilly, feuillantine, assortiments de Panacotta (chocolat au lait, noir ou blanc, coco, fruits rouges), brochettes de fruits frais (4 fruits différents selon saison).

- > Café & thé, eaux plates & gazeuses.



Nos tarifs comprennent la **privatisation du Domaine**, le **repas**, les **eaux** plates & gazeuses, le **meuble** intérieur & extérieur, la **vaisselle**, **couverts** & **verrerie**, le **nappage** & les **serviettes** blancs cotons, le **dressage des tables avec votre décoration** et selon votre plan, le **service**, la **coordination** avec vos prestataires éventuels, un **accompagnement régulier** et **plusieurs visites de préparation**.

Exemple de repas : Délices vegans pour un mariage provençal

Vin d'honneur sous l'ombrage (10 pièces servies au buffet) :

- > Tapenade & anchoïade des Danjean accompagnées de leurs petits légumes croquants (radis, tomates, carottes, choux fleur, concombres),
- > Petites fraîcheurs Thaï (assortiment de choux colorés, pousses de soja & menthe du jardin),
- > Jolies Verres « in » de quinoa,
- > Délicieuses panisses provençales,
- > Caissettes de caponata sicilienne (dès d'aubergine grillées, compoté au vinaigre balsamique, céleris branches, olives, tomates & petits pignons).
- > Barigoulettes d'artichaut,
- > Douces fondues de fenouil sur pain de mie,
- > Délicat houmous du Moyen-Orient,
- > Fines crèmes aux herbes parfumées et leurs petits croutons,
- > Antipastis de poivrons marinés,
- > Mini brochettes tomates, mozarella, basilic & melon.

Dîner servi à table :

Entrée :

- > Lazagne multicolore d'épinards et tomates du monde (Green zébra, Pigeon, Pamplémousse, Cœur de bœuf, Olivine, Noire de Crimée...).

Plat chaud :

- > Pavé de Seitan sauce parfumée shiitaké accompagné de sa gaufre de pomme de terre & fleurs de courgette (selon marché du jour) farcies de délicieuse ratatouille.

Trio de fromages vegans & salade ailée.

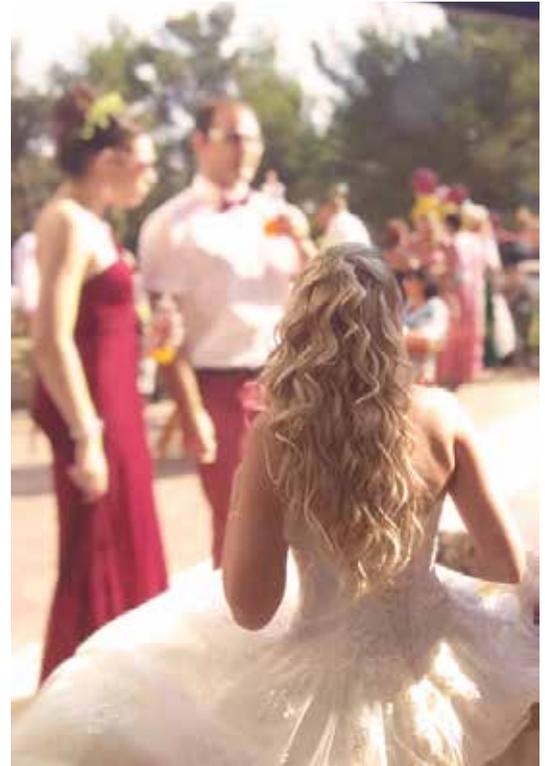
Buffet des desserts :

- > Assortiment de sorbets maison selon fruits de saison (5 sortes différentes),

et

- > Mini brochettes de fruits frais selon marché du jour (2 par personnes).

- > Café & thé, eaux plates & gazeuses.



Nos tarifs comprennent la **privatisation du Domaine**, le **repas**, les **eaux** plates & gazeuses, le **meublement** intérieur & extérieur, la **vaisselle**, **couverts** & **verrerie**, le **nappage** & les **serviettes** blancs cotons, le **dressage des tables avec votre décoration** et selon votre plan, le **service**, la **coordination** avec vos prestataires éventuels, un **accompagnement régulier** et **plusieurs visites de préparation**.

Brunch champêtre

Brunch (servi au buffet) :

- > Café, thé, chocolat, lait,
- > Jus de fruits (orange & pomme),

- > Assortiment de viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins) / 2 par personne.
- > Crêpes & Pan cake maison (sucre, confiture maison, pâte à tartiner noisette maison, sirop d'érable) / 2 par personne,

- > Beignets de courgettes,
- > Œufs brouillés,
- > Pommes de terre aux fines herbes du jardin,
- > Éventail de melons & pastèques,
- > Plateau de charcuteries,
- > Plateau de fromages.

- > Soupe de fraises au basilic,
- > Assortiments de cakes maison selon fruits du marché.



Nos tarifs comprennent la **privatisation du Domaine**, le **repas**, les **eaux** plates & gazeuses, le **meuble** intérieur & extérieur, la **vaisselle**, **couverts** & **verrerie**, le **nappage** & les **serviettes** blancs cotons, le **dressage des tables avec votre décoration** et selon votre plan, le **service**, la **coordination** avec vos prestataires éventuels, un **accompagnement régulier** et **plusieurs visites de préparation**.

Brunch sous le soleil exactement

Brunch (servi au buffet) :

- > Café, thé, chocolat, lait
- > Citronnade maison,
- > Jus de fruits (orange & pomme).

- > Assortiment de viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins) / 2 par personne,
- > Crêpes & Pan cake maison (sucre, confiture maison, pâte à tartiner noisette maison, sirop d'érable) / 2 par personne,
- > Assortiment de pains, beurre, confitures maison & miel,
- > Yaourts vanille maison.

- > Œufs brouillés,
- > Saucisses / bacon (grillés devant les convives),
- > Tortilla « à ma façon »,
- > Assortiment de brochettes (poulet, bœuf),
- > Salade verte fraîcheur.

- > Assortiment de soirées (2 par personne) &
- > Mini brochettes de fruits frais selon marché du jour (1 par personne).



Nos tarifs comprennent la **privatisation du Domaine**, le **repas**, les **eaux** plates & gazeuses, le **meuble** intérieur & extérieur, la **vaisselle**, **couverts** & **verrerie**, le **nappage** & les **serviettes** blancs cotons, le **dressage des tables avec votre décoration** et selon votre plan, le **service**, la **coordination** avec vos prestataires éventuels, un **accompagnement régulier** et **plusieurs visites de préparation**.

PRESTATIONS AUTRES

BOISSONS :

Pas de droit de bouchon sur les boissons fournies par vos soins.

> Boissons pour l'apéritif (servi à discrétion) : Punch au blanc de blanc, Ricard, whisky, Martini, jus d'orange, peps, orangina, limonade artisanale, eaux minérales et gazeuses

En sup.

> Boissons pour le bar de nuit (servi à discrétion) : Gin, Jet 27, whisky, Baileys, jus d'orange, peps, orangina, limonade artisanale, eaux minérales et gazeuses

En sup.

>> **Animations froides :**

> Jambon Serrano à la coupe (min. 60 convives),

> Bar à maki végétarien,

> Saumon fumé maison à la coupe sur blinis,

> Marché de tomates anciennes & du monde (Green zébra, Pigeon, Pamplémousse, Cœur de bœuf, Olivine, Noire de Crimée...),

> Etc.

En sup.

>> **Animations chaudes :**

> Plancha homard flambé au rhum blanc,

> Plancha St Jacques snackée & flambée au martini,

> Plancha crevettes en persillade flambée au pastis,

> Plancha joli magret de canard,

> Plancha de poulet coco flambé au rhum,

> Etc.

En sup.



>> Bar à citronnade maison : 2,50 € TTC par convive adulte (offert pour les moins de 12 ans),

>> Bar à glaces & sorbets maison : 5 € TTC par convive adulte (offert pour les moins de 12 ans),

>> Bar à Mojito maison : 5 € TTC par convive

>> Candy Bar : 250 € TTC (tables buffet, bocaux, décoration & bonbons)



>> Location & installation tireuse à bière (2 becs) offerte pour l'achat de fûts FADA (bière artisanale)

- > Fût FADA blonde (20 l. soit environ 70 bières 25 cl.) : *En sup.*
- > Fût FADA blanche (20 l. soit environ 70 bières 25 cl.) : *En sup.*
- > Fût FADA IPA (20 l. soit environ 70 bières 25 cl.) : *En sup.*
- > Fût FADA triple (20 l. soit environ 70 bières 25 cl.) : *En sup.*



> Location & installation par nos soins guirlandes « guinguette » (4 x 15 m. / 4 x 15 lampes) : *En sup.*

- >> Location jeux extérieurs pour enfants (pêche aux canards, chamboule tout, course sacs, mölkky) : *En sup.*
- >> Location bottes de paille : *En sup.*
- >> Installation cérémonie laïque par nos soins : *En sup.*
- >> Installation de votre décoration par nos soins : *En sup.*



QUI SOMMES NOUS ?

Sophie et Lény vous proposent de venir célébrer votre événement au Domaine des Danjean.

Enfant du pays, c'est après un séjour de 15 ans à Paris puis 10 à Marseille que Lény retourne sur les terres de son enfance.

Une maison construite par ses parents sur les fondations d'une bergerie du XVI^e siècle, et qui a connu nombre de mariages, réceptions et événements inoubliables pour beaucoup.

En 2015, en parallèle à leurs carrières professionnelles et artistiques, Lény et Sophie, sa complice et compagne, rachètent le Domaine & décident d'en faire un lieu où règnent convivialité et respect d'un environnement préservé.

Particulièrement attachés au bien recevoir et au bien manger, ils mettent à la disposition de leurs convives leur longue expérience de l'évènementiel et d'une gastronomie authentique privilégiant le bio & le local.

Accompagnés du Chef Nicolas, c'est avec passion qu'ils organiseront le mariage qui vous ressemble.



ILS SE SONT MARIÉ AU DOMAINE DES DANJEAN

Formidable !

Le domaine des Danjean est un lieu magique, de grands espaces verts et une magnifique piscine qui forment un cadre magique. Nous avons passé une soirée de rêve pour notre mariage et nous ne regrettons pas, tout était parfait : du service, toujours avec le sourire, la qualité des plats, l'ambiance ...

Sophie et Leny sont des hôtes formidables, d'une convivialité et d'une amabilité remarquables.

Au domaine des Danjean vous ne regretterez pas votre soirée

Encore mille mercis pour l'accueil, vos sourires, la fluidité dans la préparation et durant la soirée.

Constance et Ivan



Beau domaine et service chaleureux

L'accueil et le services ont été très chaleureux et de qualité, des hôtes à l'écoute disponible et professionnels

Le domaine est magnifique, l'emplacement au milieu de la nature est idéale, une très belle lumière le traverse.

Parfait pour le vin d'honneur à l'extérieur et un dîner à l'intérieur sous de belles arcade en pierre.

Le chef est au top, les choix sont en fonction des goûts des mariés et le résultat est délicieux et beau, toujours à l'écoute tout au long des préparatifs pendant 6 mois !

Navel et Christophe



ILS SE SONT MARIÉ AU DOMAINE DES DANJEAN

Mariage champêtre aux Danjean

Sophie et Lény ont été des hôtes formidables, nous laissant la possibilité d'imaginer un mariage à la carte, ouverts sur nos idées bohèmes de pique-nique dans l'esprit d'un déjeuner sur l'herbe. Nous avons pu amener nos tapis, coussins, et suspendre des pompons et des rubans pour offrir à nos invités un cadre champêtre à l'ombre de chênes. Le domaine offre un cadre authentique et nous avons pu installer notre cérémonie laïque dans un espace ombragé encadré d'arbres. Nous avons apprécié notre dîner en extérieur sur la terrasse, sous des guirlandes guinguette à l'ombre de la bâtisse principale. Le chef était à la hauteur de nos attentes pour les trois services (midi, soir et brunch). Les lieux sont dotés d'une piscine (maître nageur à prévoir) et de quelques jeux pour enfants. Le fait de pouvoir camper sur place fut un vrai plus. Nos invités ont été charmés, et nous aussi !

Alicia et Michaël



Beau domaine et service chaleureux

Nous avons eu la chance de nous marier au domaine des Danjean, quel bonheur. Nous étions tombés sous le charme du lieu dès notre première visite, et tous nos invités ont ressenti la même chose. Sophie et Lény sont absolument formidables, très accueillants et disponibles. La bâtisse est splendide, les terrasses et les extérieurs sont magnifiques ... si vous voulez organiser une cérémonie sous les arbres, dans un décor champêtre, vous ne pourrez pas trouver mieux. Possibilité également de faire dormir les invités sur place en mode camping si vous optez pour le brunch du lendemain, très sympathique pour prolonger ce moment. On a adoré, un grand merci Sophie et Lény.

Coralie et Jonathan



ILS SE SONT MARIÉ AU DOMAINE DES DANJEAN

Nous avons fêté notre mariage en août au domaine Danjean

Côté lieu et espace :

Nous avons adoré cet endroit. Nous avons fait notre mariage presque complètement à l'extérieur. La piscine, la terrasse et la forêt nous ont permis de bien cadrer les événements de notre mariage.

Côté Alimentation :

Tout simplement parfait. Ayant l'habitude des repas servis froids dans les mariages auxquels j'ai participé, je souhaitais absolument bien manger (et chaud). J'adore manger et c'était vraiment super bon du début à la fin. Même les personnes adeptes du « mouai » au franc parlé ont adoré.

Côté personnel :

Lény et Sophie sont géniaux et à l'écoute. Ils nous ont bien aidé pour l'organisation même lorsque nous sommes arrivés bien en retard la veille et que la préparation a bien empiété sur leur repas avec des amis :)

Le côté non commercial est appréciable quand on voit que sur les autres groupes/ domaines, on est juste un chiffre.

Melody et Romain



Nous nous sommes mariés au Domaine de Danjean

Et nous avons passé tout le week-end là-bas : c'était génial !

Soirée au top à l'intérieur et brunch du dimanche dehors.

Les propriétaires du domaine, Sophie et Lény, sont disponibles et à l'écoute.

Bref, un magnifique mariage dans un endroit superbe ! Olivia et Sylvain







Domaine des Danjean
Lieu-dit Danjean Le Jeune Dép. 402
83 870 Signes, France

Tél. : Lény 07 83 36 74 85 // Sophie 06 64 37 22 75

Mail : domainedesdanjean@hotmail.com

Web : www.domainedesdanjean.com

